

テーブルオリーブ専用工場が稼働

テーブルオリーブとは食用のオリーブのことです。いま、その市場が拡大しています。

シェリーズでは、2012年にテーブルオリーブの国内製造を開始し、神奈川県厚木市に設けた二カ所の工場から全国のスーパーマーケット向けに製品を出荷してきましたが、この5年間で販売額が10倍に伸びました。需要の拡大に伴い、今年、市内に設置した三カ所目となる新工場を本格稼働させ、広範な製品を供給する体制づくりを急いでいます。



国内初の取り組み

原料は、プラスチック製のドラム缶に入った状態で海上輸送されます。イタリアやギリシャで塩蔵された未殺菌の一次原料ですが、冷蔵コンテナで輸送されるので収穫直後の状態を保存していて、果肉は固く絞まり、色も鮮やかです。新工場では、この一次原料を脱塩した後に包装し、殺菌工程を加えて出荷します。

海外から最終製品を輸入するのではなく、一次原料を輸入して国内で最終製品に仕上げることで、品質が向上するとともに、多様な製品を国内製造できるメリットが生まれます。原料を自社で調整することで、日本人の好みにあった味に仕上げることができるようになりました。このように、樽入りの一次原料を輸入してテーブルオリーブを製造するのは国内初の試みです。



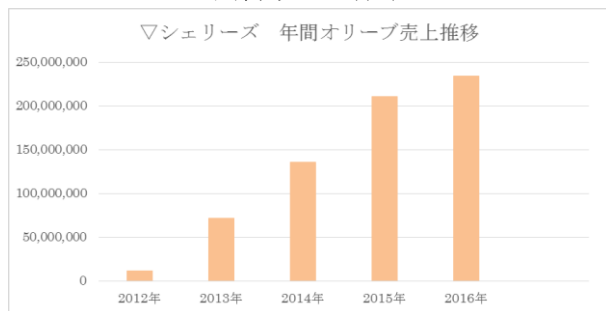
消費拡大の主役は「冷蔵オリーブ」

テーブルオリーブはビタミンEが豊富で、多種のポリフェノールを含むなど健康イメージが高い反面、塩分が敬遠されることもあります。シェリーズで製造しているのは塩分濃度2.5%と薄味で、「冷蔵オリーブ」と称されるカテゴリーのもので、収穫後、脱塩プロセスから流通まで、一貫して冷蔵保存が必要になりますが、素材の味を楽しむ日本人の嗜好に合ったオリーブです。常温で流通している缶詰や瓶詰めのオリーブしか食べたことのない人は冷蔵オリーブの味の違いに驚き、圧倒的な支持を得て消費が拡大してきました。

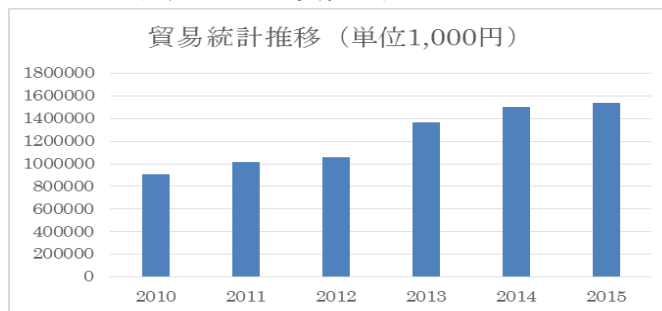
拡大トレンドは明らか

テーブルオリーブは国内で殆んど製造されておらず、事実上、消費量の全てを輸入に頼っています。そのため、市場に出回っている商品は海外で加工されて最終製品になります。もし、製品の味を決定する脱塩工程が国内にあれば、日本人の嗜好に合った製品を作って市場に供給することが可能になります。そのためには、一次原料を確保し、それを脱塩して加工する専用工場が必要でした。当然、そのような設備投資に見合う市場性も必要です。近時のワインブームなどもあり、「おつまみ」として需要が拡大しているトレンドは明らかで、今後の更なる消費拡大が予測されます。

出荷額は急伸中



市場の拡大は貿易統計からも明らか



株式会社シェリーズ
〒243-0002 神奈川県厚木市元町 6-6
電話：046-221-2244 FAX：046-240-7798

URL：www.shelleys.co.jp/
e-mail：sales@shelleys.co.jp
代表者：大村雅彦